

TURBICEL

*Cellulose hautement purifiée (C₆H₁₀O₅)_n - Spécifique de l'effet support.
Apte au contact avec les liquides alimentaires. Conforme au Codex Cœnologique International.
Conforme à la Directive CE 2008/84 sur les Additifs Alimentaires*

Caractéristiques physiques

Aspect poudre
Couleur blanc
Odeur inodore
Densité apparente 190 - 240 g/L environ

Analyse type

Pureté 98 % env.	Mercuré < 1 ppm
pH 6 ± 1	Arsenic < 2 ppm
Cendres < 0,2%	Fer < 10 ppm
Cendres sulfatées < 0,3%	Cadmium < 1 ppm
Amidon Abs	Métaux lourds < 10 ppm
Plomb < 5 ppm	

Emploi en œnologie

Propriétés : favorise la fermentation des moûts blancs débourbés

Dose d'emploi: 20 à 50 g/hL

Préparation : disperser dans 10 fois son poids d'eau ou de moût (voir étiquette et fiche commerciale)

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans les 6 heures suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 3 mois

Conditionnement

Sachets de 1 et 5 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

